Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 154-4 (2005) (Arabic): MILK AND DAIRY PRODUCTS, Part 4: NATURAL WHIPPED CREAM

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٥٤-٤/ ٢٠٠٥

الالبان ومنتجاتها

الجزء الرابع :

القشدة الطبيعية المخفوقة

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

PDFSecure Demo www.pdftron.com

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٥٤ ٤ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ" الالبان ومنتجاتها جـ٤القشدة الطبيعية المخفوقة " تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عام ١٩٩٢ ، متماثلة فنيا مع تعديل مع المواصفة الدولية كودكس (A- 9 /1976) طبقا للملحق أ

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

PDF Secure Demo www.pdftron.com

الالبان ومنتجاتها
الجزء الرابع : القشدة الطبيعيه المخفوقه

١ المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفيه الخاصة بالقشدة الطبيعية المخفوقة وطرق الفحص والاختبار.

٢ التعريف

القشدة الطبيعية المخفوقة :

هى المنتج اللبنى الغنى بالدهن المعامل باحدى المعاملات الحراريه المناسبه والمتحصل عليها من اللبن بطرق الفصل الطبيعية أو الميكانيكيه والمخفوقه مع الهواء أو غاز خامل (مسموح به صحيا) دون أن يؤثر على حالة إستحلاب الدهن فى اللبن منزوع الدسم.

٣ الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ يكون المنتج خالياً من التزنخ .

٣/ ٢ يكون المنتج خالياً من أى إضافات خلاف المنصوص عليه فى المواصفات .

٣/ ٣ تكون الغازات المستعملة فى عملية الخفق غير ضارة مثل ثانى أكسيد الكربون وأكسيد النيتروز.

٣/ ٤ يكون المنتج خالياً من أى دهون خلاف دهن اللبن.

٣/ ٥ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية كودكس.

٣/ ٦ لاتقل نسبه دهن اللبن فى القشده المخفوقة عن ٢٨٪.

٣/ ٧ لاتقل نسبه دهن اللبن فى القشدة الثقيلة المخفوقه عن ٣٥٪.

٣/ ٨ لا تزيد نسبة المواد الصلبة اللبنية غير الدهنية المضافة على ٢٪ .

٣/ ٩ لا تزيد نسبة الكازينات المضافة على ٠,١٪.

٣/ ١٠ يكون المنتج خالياً من الميكروبات الممرضة وسمومها.

٣/ ١١ يكون المنتج مطابقاً للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ١٢ يكون المنتج خالياً من بكتريا الأشريشيا كولاى.

٣/ ١٣ لا تزيد بكتريا مجموعة القولون على ١٠خلية/ جرام.

٣/ ١٤ لا يزيد عد جراثيم الفطر والخميرة على ٢٠خلية/ جرام.

٣/ ١٥ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادره فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ١٦ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ١٧ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية رقم ٢٣٦٠" الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الإغذية" .

٣/ ١٨ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافه تكون طبقا لما تصدره لجنه دستور الأغذية الدولية.

٤ المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج محتفظاً بخواصه الطبيعية من حيث المظهر والطعم والرائحة.

٤/ ٢ يجوز إضافة السكر للمنتج.

٤/ ٣ يكون المنتج النهائى متجانس التركيب خالياً من أى تكتل .

٥ العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولا تؤثر على جودته أو فى صلاحيته للاستهلاك الادمى على الا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية

٥/ ٢ تتم تعبئة المنتج تحت ظروف تضمن عدم تلوثه.

٥/ ٣ يراعى ماجاء بالتشريعات الصادرة و المواصفات القياسية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية و المواصفات القياسية " رقم ١٥٤٦" بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة " على ان يوضح على العبوات او البطاقات الاصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات اجنبية بجانب اللغة العربية بحيث تتطابق مع البيانات باللغة العربية ٠

٥/ ٣/ ١ إسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية .

٥/ ٣/ ٢ إسم المنتج ونوعه.

٥/ ٣/ ٣ نسبة الدهن إلى المادة الجافة.

٥/ ٣/ ٤ بيان بالمكونات والمواد المضافة ونسبتها.

٥/ ٣/ ٥ الحجم أو الوزن الصافى لمحتويات العبوة.

٥/ ٣/ ٦ تاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية أو تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية.

٥/ ٣/ ٧ اشتراطات النقل والتخزين والعرض.

٥/ ٣/ ٨ عبارة صنع فى مصر فى حالة الإنتاج المحلى وبلد المنشأ واسم المستورد والمعبئ فى حالة الاستيراد.

٥/ ٣/ ٩ نوع المعاملة الحرارية المستخدمة.

٦ طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى الفحوص والاختبارات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية م. ق. م رقم "١٥٥ الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية الاختبار الالبان ومنتجاتها " .

٧ المصطحات الفنية

القشده المخفوقة .... whipped cream

القشدة الثقيلة المخفوقة .... whipped heavy cream

الايشيريشيا كولاى .... *E. Coli*

٨ المراجع

- Codex standard no – A -9 (1976)
- Codex standard for cream for direct consumption

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالألبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئه المصريه العامه للمواصفات والجودة .

المعامل المركزية- وزارة الصحة.

مصلحة الكيمياء.

كلية الزراعة- جامعة القاهرة.

معهد بحوث الإنتاج الحيوانى. قسم بحوث تكنولوجيا الالبان.

هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.

المركز القومى للبحوث.

شركة مصر للألبان.

شركة جهينة للالبان.

شركة النيل للصناعات (انجوى).

شركه نستله.

الهيئه العامه للتصنيع.

ملحق (أ)

الالبان ومنتجاتها
الجزء الرابع :القشدة الطبيعية المخفوقة

نص البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البند المعدل فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
١	Codex stan A – 9 - 1976 المجال تختص هذه المواصفة بالقشدة والقشدة نصف الدسم ،والقشدة المعدة للخفق ،والقشدة المخفوقة ،والقشدة الثقيلة (دوبل كريم) والمعاملة بالبسترة أو التعقيم أو بالحرارة الفائقة أو البسترة الفائقة	٢	المجال تختص هذه المواصفة بالاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالقشدة المخفوقة وطرق الفحص والاختبار	تتضمن المواصفة المصرية القشدة الطبيعية المخفوقة فقط وتوجد مواصفات مستقلة لكل نوع من أنواع القشدة

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات العلاجية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 154-4/ 2005

MILK AND DAIRY PRODUCTS
PART: 4
NATURAL WHIPPED CREAM

ICS : 67.100.99

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality